

Согласовано
Председатель ПК
ГБОУ НШ «Гармония»
_____ Л.М.Каткасова
«__» _____ 2012г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБОУ НШ «Гармония»
_____ В.И. Шишкина
«__» _____ 2012г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Основной задачей повара является приготовление доброкачественного питания для детей и сотрудников образовательного учреждения.
- 1.2. Повар назначается и освобождается приказом директора в установленном порядке.
- 1.3. Повар подчиняется непосредственно директором образовательного учреждения.
- 1.4. Повар в своей деятельности руководствуется технологией приготовления пищи, правилами санитарии и гигиены; правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией. Работа контролируется директором, заведующей хозяйством, медперсоналом, сотрудниками ЦГСЭН СЗАО, а также общественностью и вышестоящими организациями.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 2.1. На должность повара назначаются лица, имеющие соответствующую квалификацию, или соответствующие курсы и прошедшие инструктаж.

3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

1. Повар должен добросовестно выполнять все требования к организации процесса питания:
 - Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
 - Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки). Контролировать наличие инструкции на рабочем месте.
 - Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведённых местах. Приготовленные дез.растворы хранить в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.
 - Мыть варочные котлы, после освобождения от остатков пищи, горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
 - Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь" лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой с температурой не ниже 05°C во второй ванне, обдать кипятком, а затем просушивать на решетчатых металлических стеллажах.

- Металлический инвентарь после мытья прокалывать в духовом шкафу, мясорубки после использования разбирать, промывать, обдать кипятком и тщательно просушить.
 - Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.
 - Столовую посуду после механического удаления остатков пищи мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°, ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивать на специальных решетках..
 - Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей проточной водой во второй ванне и просушивать.
 - Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивать горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранить предварительно промытыми в специально предназначенных кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
 - При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.
 - Рабочие стопы на пищеблоке после использования мыть горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
 - Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятить в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивать в дезинфицирующем растворе, затем простирывать в конце дня с моющим средством, прополаскивать, сушить и хранить в специальной промаркированной таре.
 - Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные бачки с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищать с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивать горячей водой и просушивать.
 - В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку мытья полов, удаление пыли и паутины, протирать радиаторы, подоконники; еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.
 - Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
 - Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
 - Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
 - Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 +6°С.
2. Повар обязан соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:
- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов по С 5-7 минут;
 - вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа,

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока учреждения;
- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);
- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280 градусов С течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.

3. Повар обязан соблюдать при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следующие правила:

- кожуру овощей чистить тонким споем, очищать их непосредственно перед приготовлением; закладывать овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавлять в готовые блюда во время раздачи фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывать. В целях профилактики иерсиниеза и псевдотуберкулеза не допускать предварительное замачивание овощей.
- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

4. Повар обязан принимать участие в составлении меню на следующий день, принимать участие в заседаниях Совета по питанию.

5. Повар обязан ежедневно утром подробно знакомиться с меню – раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару.

6. Обязан принимать от завхоза продукты по меню – раскладке на завтрашний день под роспись.

7. Обязан точно производить подготовку, шинковку, закладку согласно меню – раскладке (в том числе, в присутствии контролирующих лиц).

8. Повар обязан в первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщице.

9. Штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах.

10. Повар обязан пользоваться в своей работе только вымеренной тарой (как для жидких, так и для густых блюд).

11. Повар обязан ежедневно отмерять контрольную порцию по результатам расчета м/с выхода готового блюда (перед раздачей блюд на группы).

12. Повар обязан готовить салаты, винегреты только в присутствии медсестры, с чистом халате.

13. Повар обязан выдавать готовую продукцию на группы по графику выдачи, предварительно остудив третье блюдо, соблюдая маркировку тары.

14. Обязан фиксировать вес пищевых отходов в меню – раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

15. Обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем.

16. Повар обязан весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

17. Повар обеспечивает сотрудников горячим питанием в соответствии с табелем питания служащих на данный день.

18. Повар готовит кипяток для питья детям в емкости пищеблока и выдает его на группы по графику завтрака.

19. В случае отсутствия повара (2) выполняет его функции с соответствующей оплатой.

20. Соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, личной гигиены, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, правила по ТБ и ПБ, своевременно проходит медицинские осмотры, лабораторные обследования.

4. ДОЛЖЕН ЗНАТЬ И ВЫПОЛНЯТЬ:

- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- Правила пожарной безопасности;
- Правила охраны труда и техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока.

5. ПРАВА

1. Продолжительность очередного отпуска – 28 календарных дней.

2. Повар имеет право не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

3. Имеет право вносить предложения по улучшению организации питания в образовательном учреждении.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

1. Повар несет персональную ответственность за качество и соответствие приготовленных блюд меню – раскладке.

2. Повар несет персональную ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи.

3. Повар несет персональную ответственность за сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.

4. Повар несет персональную ответственность (в т.ч. материальную) за хранение личных продуктов персонала в холодильниках пищеблока и в помещениях пищеблока.

5. Повар несет персональную ответственность за соблюдение режима питания.

6. Повар несет персональную ответственность за выполнение правил техники безопасности.

7. Повар несёт персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.

8. Несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

С инструкцией ознакомлен:

« ___ » _____ 2012 г.